Feinschmeckertoast

Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Scheiben Schweinefilet je ca. 80 g
- 2 TL Butterschmalz
- 300 g Austernpilze
- 2 TL Butter
- 4 El. Eingedickte Sahne
- 2 El. Gehackte Kräuter
- 2 El. Schinkenwürfel
- 2 Frühlingszwiebel
- 4 Scheiben Weißbrot
- Jodsalz
- Pfeffer aus der Mühle

ZUM GARNIEREN

Kresse

Zubereitung:

Schweinefilet leicht klopfen, würzen und in Butterschmalz beidseitig braten. Geschnittene Frühlingszwiebel in Butter leicht andünsten. Geputzte, gewaschene und zerkleinerte Austernpilze dazugeben und alles zusammen bei mäßiger Hitze auf den Biss garen. Würfel von gekochtem Schinken und Sahne dazugeben und kurz cremig einkochen. Gehackte Kräuter hinzufügen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Gebratenes Schweinefilet auf die angerösteten Weißbrotscheiben legen und die cremigen Pilze darüber geben. Zum Schluss alles mit gewaschener Kresse bestreuen und den Snack mit Pfeffer aus der Mühle abrunden.